



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI ÇORBASI

5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar su
Sosu için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı kuru nane
2 su bardağı süzme yoğurdu

Unu derin bir kaba koyun, üzerine tuz atın. Aldığı kadar su ekleyip iyice yoğurun. Sert ve sıkı bir hamur yapın. 1 saat kadar dinlendirin. Bezelere ayırıp her bir bezeyi bir tahta üzerinde merdane ile yarım santimetre inceliğinde açın. Yufkaları biraz kurutun ve iki parmak genişliğinde şeritler halinde kesin. Şeritleri üst üste koyun. Üçgen olarak kesin.

Tencereye biraz su koyup kaynatın. Bir kase mantıyı suya ekleyin. Pişmesi için 10 dakika bekleyin. Bir ölçü tuz atın ve kenara alın. Tereyağını tavaya erimeye koyun. Bu arada süzme yoğurdu bir tasta az suyla ezip sulandırın ve çorbanın içine dökün.

Kızdırılmış tereyağına biraz nane atın, karıştırın ve çorbanın üstüne gezdirip servis edin.

